

Cavour

piatti con carne dishes with meat

bombette in carpione (preparazione agrodolce)
con verdurine e uovo di quaglia (12€)
sweet and sour meatballs with vegetables
and quail egg

battuta di Fassona con scaglie di tartufo nero e
salsiccia di Bra (15€)
Fassona tartare and raw Bra sausage

pasta corta fatta in casa, trafilata al bronzo, con
ragù di prosciutto di maiale (12€)
homemade short pasta, bronze drawn, with pork
ham ragu

ravioli del plin di cortile
con salsa al burro di nocciole (15€)
courtyard plin ravioli
with hazelnut butter sauce

il munèt in tre varianti (18€)
coniglio e nocciole - pollo e olive - vitello e pomodorini secchi
(antica ricetta di carne cotta in cassetta)
piatto freddo
the munèt in three variants
rabbit and hazelnuts - chicken and olives - veal and tomatoes
(ancient recipe of meat cooked in a box)
cold dish

Dessert - Dessert (7€)

Juliette

piatti vegetariani vegetarian dishes

profumi dell'orto: zucchine a spaghetto, pomodori,
cocomero pugliese, semi e olio al basilico (12€)
garden scents: spaghetti with zucchini, tomatoes,
Apulian cucumber, seeds and basil oil

flan di verdura con fonduta di Raschera e
semi di papavero (10€)
vegetable flan with Raschera fondue
and poppy seeds

oppure/or
flan di verdura con crema di carote (10€)
vegetable flan with carrots cream

pasta corta fatta in casa con pesto di basilico e
nocciole senza aglio (12€)
homemade short pasta with basil pesto and
hazelnuts without garlic

ravioli rosa della marchesa con ricotta
profumati alla salvia (14€)
pink ravioli of the marquise with ricotta
scented with sage

mix di verdure cotte a bassa temperatura
con salsa di yogurt colato e olio extravergine a
crudo (16€)
jar of vegetables cooked at low temperature
poured yogurt sauce and raw extra virgin olive oil

Dessert - Dessert (7€)

menu speciali: vegano, no lattosio, no glutine chiedere allo staff, bevande escluse - coperto 1,00€
drinks are not included - cover charge 1,00€ special menus: vegan, no lactose, no gluten ask the staff

“Nella preparazione degli alimenti e dei piatti nella cucina dell'agriturismo possono essere utilizzati i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, uova, pesce, soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti.

Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie si invita la clientela a rivolgersi al personale in servizio”

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un * sono abbattuti in negativo da noi durante la lavorazione per garantire il massimo livello di igiene e qualità.